



МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ
ХАРЧОВИХ ТЕХНОЛОГІЙ



ІХ ВСЕУКРАЇНСЬКА НАУКОВО-
ПРАКТИЧНА КОНФЕРЕНЦІЯ

ІННОВАЦІЙНІ ТЕХНОЛОГІЇ
В ГОТЕЛЬНО-РЕСТОРАННОМУ БІЗНЕСІ

19 - 20 травня 2020 р.

Київ НУХТ 2020

**Матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції
«Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі», 19 - 20 травня
2020 р. – К.: НУХТ, 2020 р. – 305 с.**

Видання містить матеріали IX Всеукраїнської науково-практичної конференції «Інноваційні технології в готельно-ресторанному бізнесі».

Розглянуто готельна і ресторанна сфера – інновації та тренд; інноваційні технології ресторанної і аюрведичної продукції; інноваційні напрями та форми розвитку туристичної сфери.

Розраховано на фахівців і дослідників, які пов'язані з означеними проблемами у готельно-ресторанному бізнесі.

Організаційний комітет конференції:

Голова оргкомітету:

Яровий В.Л. в.о. ректора, перший проректор Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, професор

Заступники голови:

Шевченко О.Ю. проректор з наукової роботи Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Доценко В.Ф. декан факультету готельно-ресторанного та туристичного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Члени оргкомітету:

Неміріч О.В. завідувач кафедри технології ресторанної і аюрведичної продукції Національного університету харчових технологій, доктор технічних наук, професор

Шаран Л.О. доцент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук, доцент

Антоненко І.Я. в.о. завідувача кафедри туристичного та готельного бізнесу Національного університету харчових технологій, доктор економічних наук, професор

Галинська О.М. в.о. завідувача кафедри іноземних мов професійного спрямування Національного університету харчових технологій, кандидат філологічних наук, доцент

Секретар:

Ковальчук С.С. асистент кафедри готельно-ресторанної справи Національного університету харчових технологій, кандидат технічних наук

3.	Балко О.Б. Інновації в сфері ресторанного бізнесу.....	144
4.	Нічкало Т.Р. Сучасні тренди на ресторанному ринку України.....	146
5.	Москаленко Д.М., Шаруда С.С. Технологія пакування продукції в модифікованому газовому середовищі як інновація в ресторанному бізнесі.....	148
6.	Губеня В. О., Люлька О. М., Ткачук Ю.М. Концепція автоматизованого ресторанного обслуговування в сучасних готелях.....	150
7.	Дочинець І.В. Фактори якісного обслуговування підприємств ресторанного господарства.....	151
8.	Комарницький Р.В., Ущатовський А.О. Організація та обслуговування відвідувачів у закладах ресторанного господарства в умовах карантину.....	152
	Секція 6. «Інноваційні технології продукції ресторанного господарства і харчової промисловості»	154
1.	Petrova Zh. O., Slobodianiuk K. S. Comparative analysis of the restoration of protein-containing phytoestrogen powders after convective drying.....	155
2.	Іжевська О.П., Козяр І., Косінова Я. Доцільність використання шроту кунжуту у борошняних стравах в закладах ресторанного господарства.....	157
3.	Dubovkina I.O. Innovative approaches for improving quality and safety characteristics of alcoholic beverages.....	159
4.	Васильєва О.О. Визначення вмісту поліфенольних сполук у зефірних виробах.....	160
5.	Турчиняк М.К., Полотай Б.Я. Вплив різних чинників на споживчі властивості макаронних виробів.....	162
6.	Калайда К.В., Заболотна А.В., Присяжнюк Я.М Розширення асортименту заморожених продуктів з плодів перцю солодкого	164
7.	Калайда К.В., Пиркало В.В., Мороз А.Ю. Збагачені молочні напої з використанням фруктової сировини.....	165
8.	Олійник Н.В., Положишникова Л.О., Малікова М.М. Використання нетрадиційної сировини у технології рибних січених виробів.....	166
9.	Коренець Ю.М., Хорольський В.П. Характеристика технології тривалого бродіння тіста та питання її апаратурного оформлення.....	168
10.	Гердчук А. М. Розробка технології м'ясного суфле покращеної харчової та біологічної цінності.....	170

11.	Паска М. Сучасні технології майонезів підвищеної харчової цінності у ресторанному господарстві.....	172
12.	Попова С.Ю., Герасименко К.О. Напрямки використання вторинної сировини у розробці заморожених борошняних напівфабрикатів.....	174
13.	Попова С.Ю., Лаптева А.І. Перспективи використання вторинної сировини.....	175
14.	Кравченко М. Ф., Рибчук Л. А., Сенсорні характеристики марципанових паст з молочною сироваткою сухою де мінералізованою.....	176
15.	Рогова А.Л, Чоні І.В., Медведь Л.М. Вплив порошку шипшини на показники якості бісквітного напівфабрикату.....	178
16.	Назаренко І.А., Горяйнова Ю.А., Світлична О.О. Обґрунтування складу борошняної сировини у технології бубликів ванільних.....	180
17.	Чагайда А.О. Енергетичні трансформації в системах утилізації вторинної пари.....	182
18.	Myroshnyk Y., Dotsenko V. Exploring of the effect of ultrasound on the main characteristics of sponge dough foam.....	184
19.	Доценко В.Ф., Цирульнікова В.В., Тищенко О.М., Різник А.О. Овес - цінний та багатогранний продукт харчування.....	185
20.	Кублінська І.А. Застосування осцилювального режиму конвективного сушіння грибною сировини в закладах ресторанного господарства.....	188
21.	Шидакова-Каменюка О.Г., Шкляєв О.М., Болховітіна О.І. Оцінка активності ліпаз та ліпоксигеназ насіння чіа.....	190
22.	Онофрійчук О.С., Старолєтова Т.А., Кохан О.О. Застосування полідекстрази у технології неглазурованих помадних цукерок.....	192
23.	Потилко А.І., Саган Х.І., Кохан О.О Розробка цукерок типу м'який грильяж на основі продуктів переробки гарбуза.....	194
24.	Пахольченко А.А., Ковбаса А.В., Кохан О.О. Розробка збивних та молочних цукерок для веганів.....	195
25.	Ковтун А.В., Ковбаса В.М., Косенко В.А. Дериватографічні дослідження вмісту вологи в формованих картопляних чіпсах.....	197
26.	Ущановський А.О., Комарницький Р.В. Дослідження антиоксидантних властивостей вишнево-бурякового пюре- напівфабрикату.....	199
27.	Осейко М.І., Романовська Т.І. Оздоровчі інгредієнти страв ресторанного меню.....	201

10. РОЗРОБКА ТЕХНОЛОГІЇ М'ЯСНОГО СУФЛЕ ПОКРАЩЕНОЇ ХАРЧОВОЇ ТА БІОЛОГІЧНОЇ ЦІННОСТІ

Геречук А. М., к.т.н.

*ВНЗ Укоопспілки «Полтавський університет економіки і торгівлі»
(ПУЕТ), м. Полтава*

Питання збалансованого харчування з кожним роком стає все більш актуальним. Споживачі вимагають не лише безпечності харчової продукції, а й оптимального якісного складу з максимально раціональним вмістом повноцінних білків, макро- і мікрокомпонентів, поліненасичених жирних кислот, вітамінів, тощо.

Отримати продукти з високим вмістом функціональних нутрієнтів, які позитивно впливають на фізіологічні процеси людського організму, можливо шляхом комбінування м'ясної та рослинної сировини. При цьому, рослинні компоненти розглядаються не як замітники високовартісного м'яса, а як джерело значної кількості біологічно активних речовин [1].

Сьогодні численні наукові розробки стосуються використання в харчових продуктах насіння амаранту хвостатого – трав'янистої однорічної рослини родини Амарантові. Цінність його як кормової, зернової, овочевої та лікарської культури була відома ще більш ніж 8 тисяч років тому народам Південної Америки та Мексики.

Сучасні дослідження вчених підтверджують важливі властивості амаранту, зумовлені його унікальним біохімічним складом: 11...22 % повноцінних білкових речовин, 5...9 % жирів, 80 % яких є ненасиченими жирними кислотами, високий вміст сквалену (до 8 % ліпідної фракції) та харчових волокон (5...16 %), а також значна кількість вітамінів (аскорбінова кислота, рибофлавін, ніацин і токоферол) та мінеральних речовин (фосфор, залізо, магній, кальцій). Експерти FAO ООН та американської Академії наук визнали амарант перспективною культурою третього тисячоліття [2, 3].

Завдяки тому, що амарант високоврожайна культура, яка легко приживається на будь-яких ґрунтах, стійка до умов навколишнього середовища, не боїться посух і має велику силу росту, для його вирощування не потрібні добрива. У наших широтах він не пошкоджується шкідниками та хворобами. Тому амарант можна рекомендувати для виробництва екологічно чистих та оздоровчих продуктів [3].

Амарант та продукти його переробки входять до раціону жителів країн Південної Америки, США, Африки, Південно-Східної Азії, Карибського басейну, Індії, Японії, Китаю. В Європі випускається понад 30 видів продуктів харчування з амаранту, більшість з яких потрапляє під визначення функціональних [3].

Вищенаведене підтверджує особливу значущість та актуальність проведених наукових досліджень, метою яких була розробка технології м'ясного суфле підвищеної харчової та біологічної цінності за рахунок науково обґрунтованого

комбінування білого м'яса курчат-бройлерів та цільозернового амарантового борошна.

М'ясне суфле – кулінарна страва з повітряно-пориною структурою. Легка пориста консистенція забезпечується додаванням до м'ясної основи збитих яєчних білків. Підготовану масу укладають у змащену вершковим маслом вогнетривку форму та доводять до готовності (запікають чи варять у середовищі насиченої водяної пари). Готове суфле подають гарячим з різноманітними соусами та гарнірами.

На основі контрольної рецептури «Суфле із курчат-бройлерів» було розроблено модельні рецептури суфле із внесенням негідратованого біоорганічного цільозернового амарантового борошна тонкого помолу в кількості 5...25 %. До складу дослідних рецептур також входили: яйця курячі, молоко коров'яче та масло вершкове. До складу контролю в якості стабілізатора структури входило пасероване пшеничне борошно.

Технологія виготовлення суфле включала наступні операції: варіння курячого філе до готовності, подрібнення філе на м'ясорубці; змішування м'яса з яєчними жовтками, молоком, маслом, амарантовим борошном, спеціями; збивання на кухонному комбайні; змішування маси зі збитими в стійку піну яєчними білками; укладання у змащені вершковим маслом вогнетривкі порційні форми; запікання 30 хв. за температури 170 °С; оформлення та подавання (температура 65 °С).

Дані досліджень органолептичних показників свідчать, що зразки суфле з внесенням 10...15 % амарантового борошна мають найкращі споживчі властивості. Зокрема, консистенція мала більшу соковитість, що пов'язано з меншою водопоглинальною здатністю амарантового борошна ніж у пшеничного. Зразок, який містив 10 % амарантового борошна мав легкий горіховий присмак і гармонійний смак. З внесенням 15 % відмічали досить виражений присмак та аромат амаранту, проте набуття привабливого золотавого кольору на розрізі. Зразки, які містили з 20...25 % амарантового борошна мали занадто виражений смак та аромат зерна амаранту, майже не відчувався м'ясний смак, консистенція була сухувата, що пов'язано з внесенням негідратованого борошна.

Висновок. Розроблено рецептури м'ясного суфле та визначено, що оптимальною кількістю внесення негідратованого амарантового борошна є 10...15 %. Подальші дослідження спрямовані на визначення фізико-хімічних показників модельних зразків суфле та їх біологічної цінності.

Література

1. Савинок О. Н. Анализ разработок технологий мясных продуктов функционального назначения // Мясной бизнес. – 2013. – № 4. – С. 69-71.
2. Карасьова Н.В. Перспективи використання амаранту // Хранение и переработка зерна. – 2018. – № 2. – С. 33-36.
3. Амарант: селекція, генетика та перспективи вирощування: монографія / Т. І. Гопцій, М. Ф. Воронков, М. А. Бобро та ін. – Харків: ХНАУ, 2018. – 362 с.